

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ВАРЕНИХ КОВБАС З ВИКОРИСТАННЯМ ГОРОХОВОЇ ПАСТИ

Григоренко О.В., канд. техн. наук, доц.,

Важенкова В.К., студентка 2 курсу спеціальності «Харчові технології»

Таврійський державний агротехнологічний університет

Використання білкових препаратів рослинного та тваринного походження при виготовленні м'ясопродуктів в теперішній час є дуже актуальним. Оскільки не один білок рослинного чи тваринного походження не відповідає повністю формулі збалансованого харчування, створити більш повноцінні продукти харчування можна завдяки комбінації білків, лімітованим по різним амінокислотам.

Метою роботи є вдосконалення технологій по виробництву комбінованих видів варених ковбас з підвищеним вмістом білкових, мінеральних речовин та вітамінів, створення збалансованих за харчовою цінністю продуктів з використанням рослинної і тваринної сировини. Комбінування білкових продуктів тваринного і рослинного походження за принципом доповнення лімітуючих амінокислот і ліквідування можливого надлишку інших незамінних амінокислот мають велике значення. В якості рослинної сировини виступають зернові, бобові та ін., також використовуються натуральні рослинні олії, суміші спецій та прянощі, натуральні барвники (ферментований рис), екстракти морських водоростей, деякі крупи, інколи сири, сухе молоко, свіжі овочі, оливки, гриби. Білкові продукти з гороху, завдяки високому вмісту білку, поживним речовинам і засвоюваності мають високу біологічну цінність.

Нами були проведені дослідження по визначенню біологічної цінності варених ковбас із заміною м'ясної сировини на горохову пасту. В якості контролю виступав зразок із свинини жирної і яловичини 1 гатунку.

Проведені дослідження по визначенню впливу додавання горохової пасту на біологічну цінність комбінованих м'ясопродуктів показали доцільність її використання для створення продуктів збалансованого харчування. Зурахуванням одержаних даних були розроблені рецептури варених ковбас і виготовлені дослідні зразки. Вироби відзначаються високими органолептичними і смаковими якостями, мають однорідну ніжну консистенцію, приємний смак і запах.

Заміна частини м'ясної сировини на білкову рослинну сировину приводить до збагачення продуктів харчовими волокнами, білками та вуглеводами, які наближають ковбасу до продукту зі збалансованим складом, однак потребує обмеження за технологічними показниками готової продукції.

В результаті досліджень було виявлено, що показник МАФАМ в 1 г контрольного і дослідних зразків під час терміну зберігання, який становить 10 діб при температурі $+4 \div +8$ °C, залишається близьким до значення показника для вихідних даних об'єктів і не перевищує $1 \cdot 10^3$ КУО/г продукту, що відповідає нормативним вимогам до мікробіологічних критеріїв оцінки доброякісності варених ковбасних виробів.

На підставі проведених досліджень підтверджено, що розроблені комбіновані варені ковбаси, з гороховою білковою пастою, не потребують змін термінів, режимів термообробки і зберігання в порівнянні з традиційними видами варених ковбас.

Таким чином, направлене застосування білоквмісних добавок з гороху при приготуванні м'ясних систем дозволяє: нормалізувати їх загальний хімічний і амінокислотний склад, забезпечити залучення другорядних видів білоквмісної сировини, покращити якісні характеристики готової продукції та її безпечність, а також вивільнити частину високоякісної м'ясної сировини. Впровадження нових технологій з новими білковими продуктами в складі ковбасних виробів дозволяє раціонально використати сировинні ресурси і підвищити рентабельність виробництва за рахунок зниження собівартості при високих споживчих характеристиках і біологічній цінності готової продукції.